

I CICHETI

**Il modo migliore per divertirsi con la nostra cucina
e vivere l'esperienza del ristorante TreQuarti.**

*Chiediamo gentilmente di segnalare
eventuali intolleranze, allergie o ingredienti non graditi.*

6 CICHETI | 80

5 piatti, 1 dolce

8 CICHETI | 90

6 piatti, 2 dolci

10 CICHETI | 115

8 piatti, 2 dolci

***N.B.:** La richiesta di Cicheti personalizzati, comporterà, a discrezione del ristorante,
un aumento del 30% sul prezzo indicato.*

TREQUARTI LAB | 110

*Il percorso dove sperimentare l'identità più pura della cucina
dello chef Alberto Basso*

Tartare di crostacei e midollo

Salmone & Caffè

Asiago DOP Riserva JRE PDM presenta: Tortellini...a mano

“Terra, mare e munn”

Il nostro piccione in due servizi

Gargati della Val Liona, friggiteli e 'nduja

Dolce polenta...e baccalà

Acetosella frozen, pistacchio e cicoria

• menù proposti per l'intero tavolo, disponibili non oltre le ore 21,45 •

Il nostro sommelier Christian Danese sarà a disposizione per proporvi un percorso al
calice studiato a hoc per accompagnare la vostra degustazione

3 ETICHETTE dal Veneto | **24**

4 ETICHETTE | **36**

3 ETICHETTE | **30**

5 ETICHETTE | **42**

Inoltre...

3 FRANCIACORTA di Berlucchi Guido | **32**

4 ETICHETTE Spumeggianti | **40**

MENÙ A LA CARTE

ANTIPASTI

ANNO '16 | Trippe, gamberi e levistico

Tartare di crostacei e midollo

Ostrica, acqua di pomodoro e portulaca

Peperone papacella, ricotta di pecora, latticello e pane fritto

ANNO '23 | Cuore di vitello, zucca fermentata, lampascioni e pane al cacao

PRIMI PIATTI

Pasta mista, triglia di scoglio e aneto

Asiago DOP Riserva JRE PDM presenta: Tortellini...a mano

Gargati della Val Liona, friggiteli e nduja

“Terra, mare e munn”

Riso Tenuta Margherita all’aneto e limone candito

SECONDI PIATTI

ANNO '13 | Salmone e caffè

Il nostro piccione in due servizi

Controfiletto di manzo selezione Red and White

ANNO '17 | Il nostro vitello tonnato

ANNO '14 | BirRamen

(non per tutti...)

1 PIATTO	35
2 PIATTI	60
3 PIATTI	85

LA BOCA NON LE STRACA...

Asiago DOP Riserva JRE PDM in 3 sfumature | **20**

E PER CONCLUDERE...

DOLCI | 18

ANNO '22 | Uova e asparagi

Risi & Latte...con caviale croccante

Cre moso al lampone, gianduia e nocciola

NEW ENTRY | Pane, burro e zucchero

(dolce e salato)

Crema al carbone vegetale, frutta secca, polveri aromatiche e olive candite

Polenta dolce...e baccalà

ANNO '16 | Acetosella frozen, pistacchio e cicoria

Il Gelato | **7**

Caffè selezione Ho.Re.Ca. Nespresso | **3**

Coperto e servizio | **6**

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(allegato il Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Sedano e prodotti a base di sedano
9. Frutti a guscio
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro staff.

Per motivi stagionali, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

per preservarne la qualità.

Eventuale pesce crudo proposto nel nostro menù è sottoposto a un processo di abbattimento rapido della temperatura, in conformità al regolamento europeo 853/2004